

# Linee Castagne

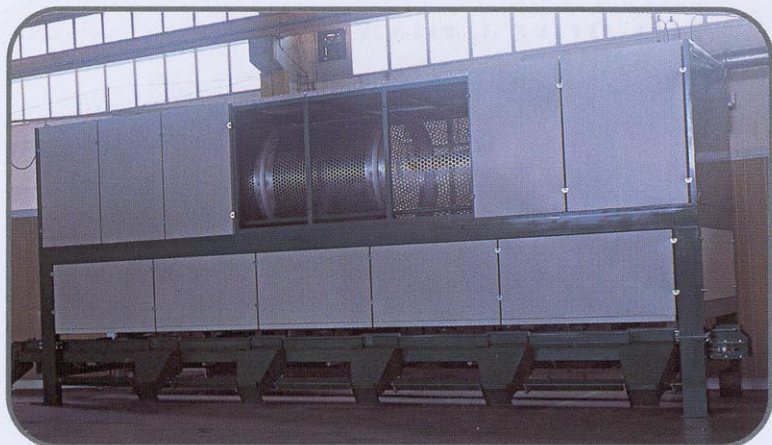


Chestnuts Lines

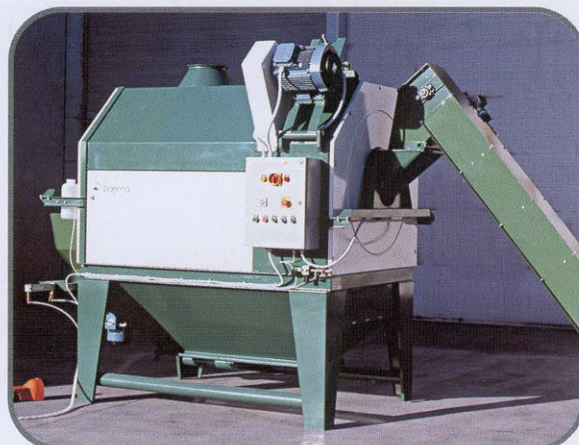
 **boema**  
MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

# Lavorazione Fresco

# Fresh Processing



Calibratrice a cilindro Mod. CAL/G/5/M/I con insonorizzazione e nastro di miscelazione.  
Drum sizing machine Mod. CAL/G/5/M/I supplied with soundproofing and mixing belt.

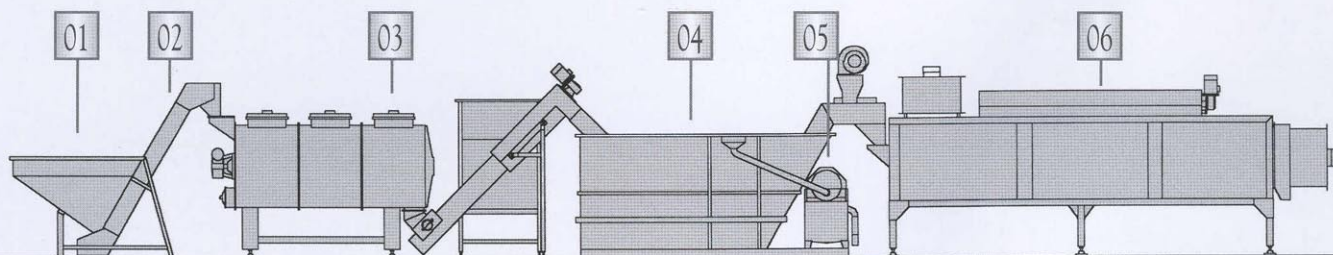


Spazzolarice - lucidatrice Mod. SL15 con dispositivo per iniezione lucidante ed elevatore di carico. / Brushing-Polishing machine Mod. SL15 - supplied with polish-injection device and loading elevator.



Linea di sterilizzazione continua completa di schiumatore automatico ed asciugatore a tamburo.  
Continuous sterilization line with automatic skimmer and drum drier.

Linea di sterilizzazione castagne / Chestnut sterilization line



01 - Tramoggia di alimentazione  
02 - Elevatore - Dosatore  
03 - Blancher a coclea

04 - Raffreddatore continuo ad acqua  
05 - Filtro rotante per scarti  
06 - Asciugatore continuo

01 - Feed hopper  
02 - Elevator - Batcher  
03 - Worm blancher

04 - Continuous water cooler  
05 - Rotating waste filter  
06 - Continuous drier

# Pelatura "Brulage"

# "Brulage" Peeling

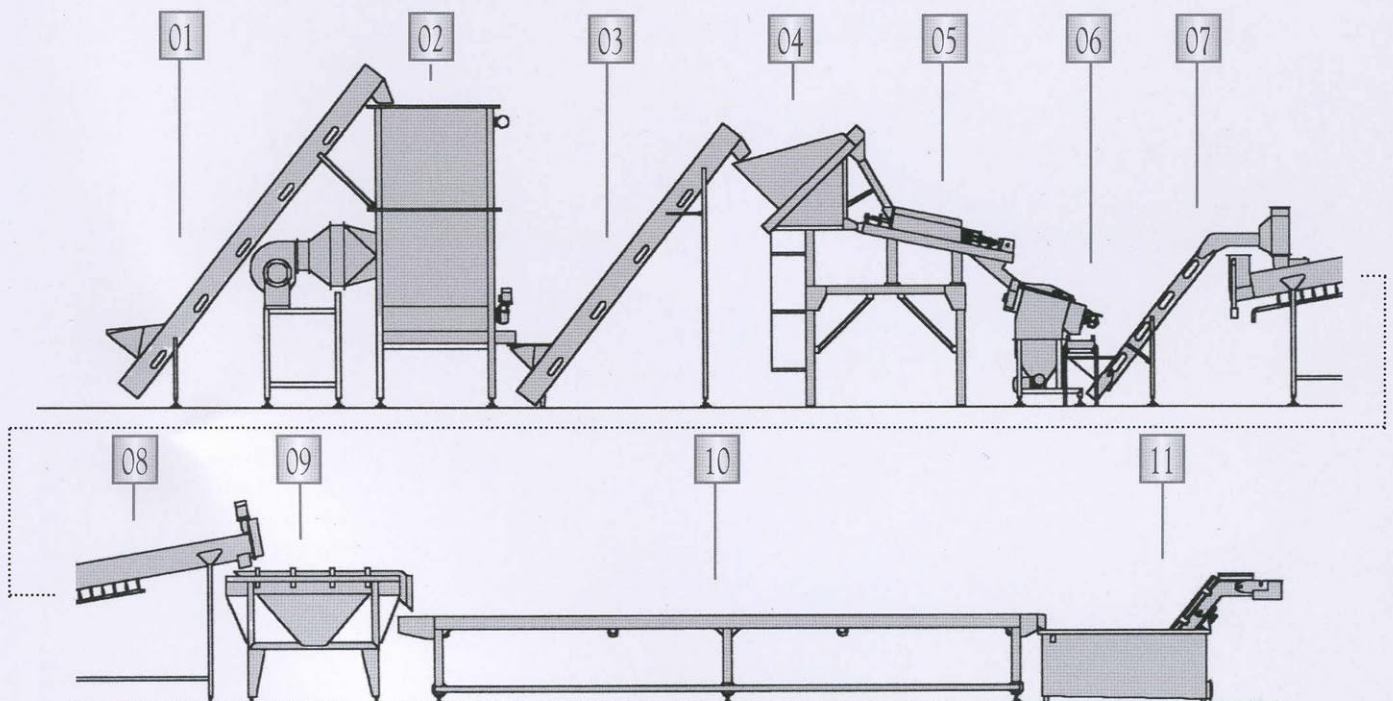


Linea di pelatura "brulage" a 6 forni completa di elevatore di carico e n° 3 pulitrici tangenziali. / 6-oven "brulage" peeling line with loading elevator and 3 tangential cleaners.



Impianto pilota per la pelatura "brulage" composto da dosatore a catene, n° 2 forni e n° 1 pulitrice tangenziale. / Pilot "brulage" peeling plant comprising chain batcher, 2 ovens and 1 tangential cleaner.

## Linea di pelatura "brulage"/"Brulage" peeling line



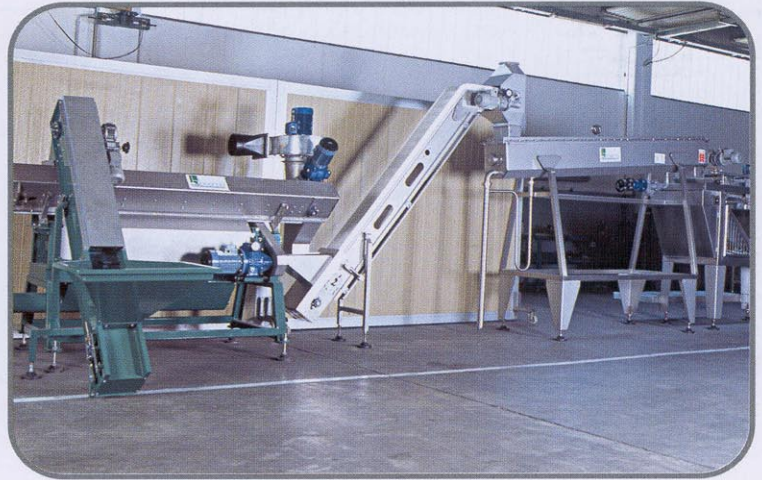
- |                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 01 - Elevatore dritto      | 07 - Elevatore-Dosatore in Intralox |
| 02 - Preessiccatore        | 08 - Coclea sbollentatrice          |
| 03 - Elevatore-Dosatore    | 09 - Separapelli                    |
| 04 - Dosatore a catene     | 10 - Nastro di cernita              |
| 05 - Forni di pelatura     | 11 - Elevatore in vasca             |
| 06 - Pulitrici tangenziali |                                     |

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| 01 - Straight elevator   | 07 - Intralox elevator-Batcher |
| 02 - Pre-drier           | 08 - Worm screw parboiler      |
| 03 - Elevator - Batcher  | 09 - Peel - separator          |
| 04 - Chain batcher       | 10 - Sorting belt              |
| 05 - Peeling ovens       | 11 - Elevator in tank          |
| 06 - Tangential cleaners |                                |

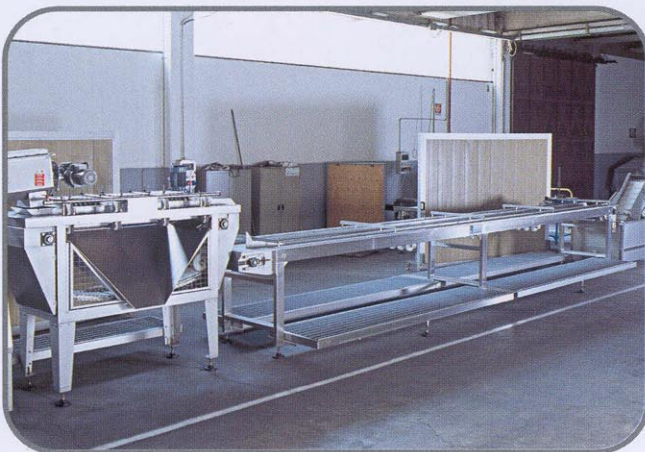
# Pelatura a Vapore Steam Peeling



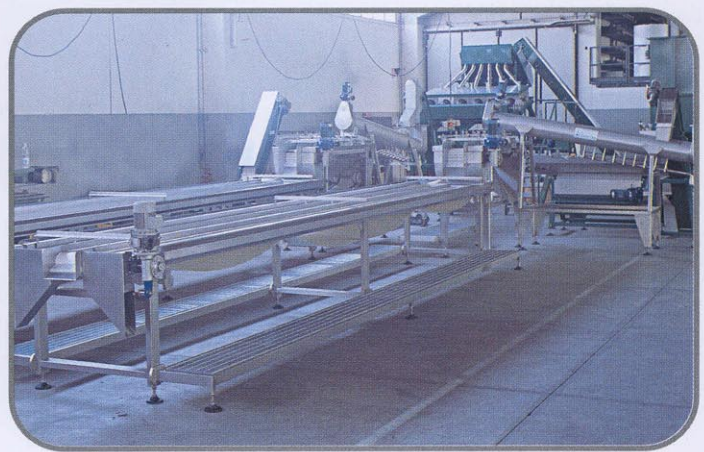
Inciditrice multilame Mod. J1/1B.  
Multi-blade scorer Mod. J1/1B.



Linea di pelatura a vapore composta da elevatore di carico, inciditrice, elevatore in Intralox e coclea sbollentatrice. / Steam peeling line comprising loading elevator, scorer, Intralox elevator and parboiler worm screw.

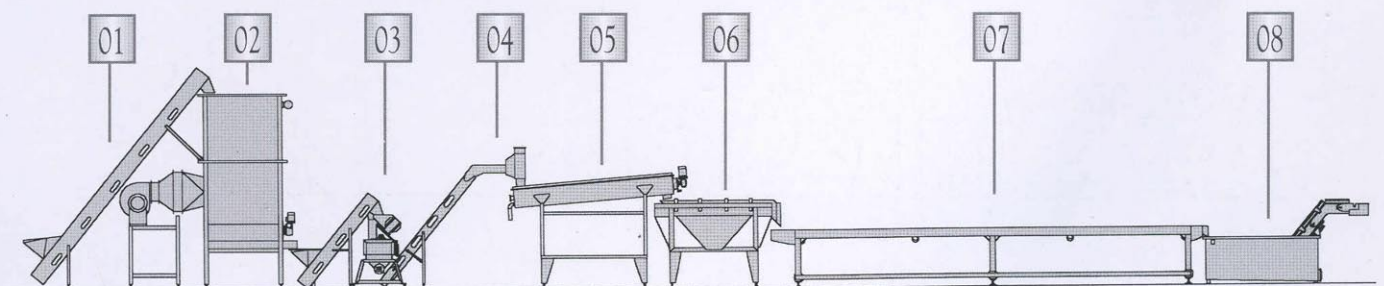


Parte finale della linea di pelatura a vapore composta da separapelli, nastro di finitura e cernita e vasca di lavaggio. / Final steam peeling line section composed of peel-separator, finishing and sorting belt, and washing tank.



Vista globale di un impianto di pelatura castagne con linea di pelatura "brulage" e linea di pelatura a vapore. / Overall view of chestnuts' peeling plant with "brulage" and steam peeling lines.

## Linea di pelatura a vapore / Steam peeling line



- |                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 01 - Elevatore diritto                | 05 - Coclea sbollentatrice |
| 02 - Preessiccatore                   | 06 - Separapelli           |
| 03 - Inciditrice multilame            | 07 - Nastro di cernita     |
| 04 - Elevatore - Dosatore in Intralox | 08 - Elevatore in vasca    |

- |                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| 01 - Straight elevator           | 05 - Worm screw parboiler |
| 02 - Pre - drier                 | 06 - Peel - separator     |
| 03 - Multi - blade scorer        | 07 - Sorting belt         |
| 04 - Intralox elevator - Batcher | 08 - Elevator in tank     |

# Canditura, Glassatura, Confettura e Puree

## Candying, Glazing, Jam and Purée



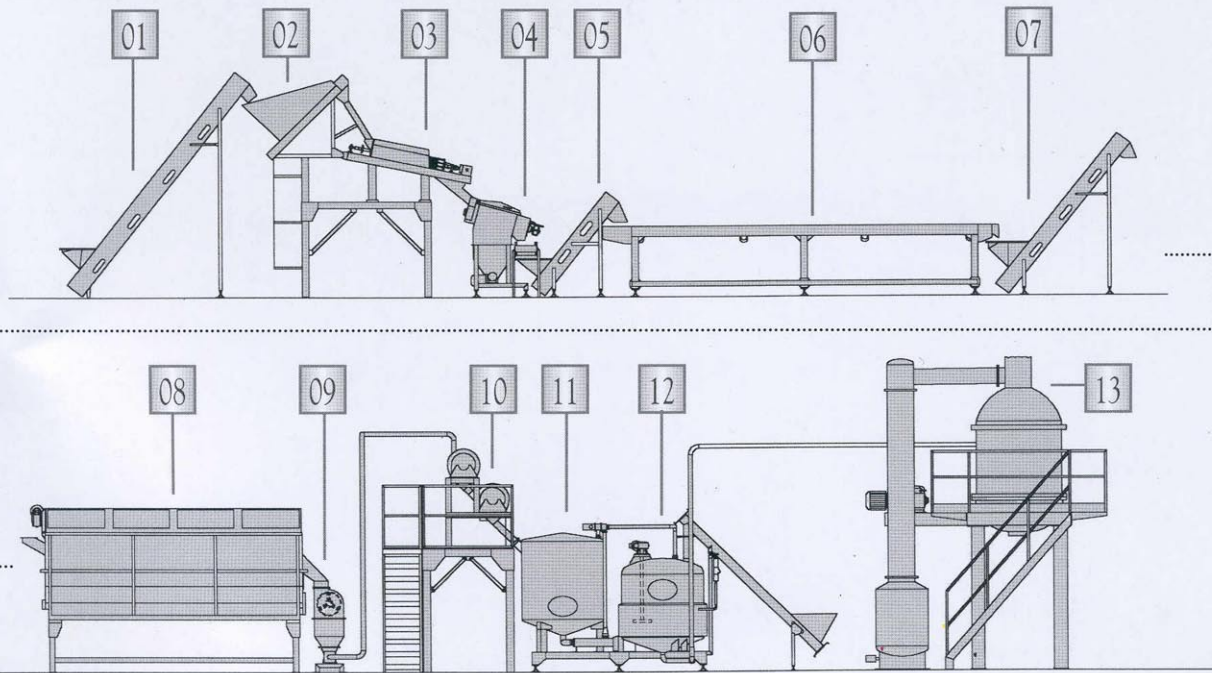
Sopra: Tunnel di glassatura marrons glacé con doppio forno.  
Above: Marron glacé glazing tunnel with twin oven.



In alto a sinistra: Vasche di canditura per castagne con concentratore e serbatoio di stoccaggio sciroppo. / Top left: Chestnut candying tanks with concentrator and syrup storage tank.

A lato: Doppie fondi riscaldati con passatrice per la produzione di purea o confettura di castagne. / Left: Heated double bottoms with strainer for the production of chestnut purée or jam.

### Linea confettura di castagne / Chestnut jam line



01 - Elevatore - Dosatore  
02 - Dosatore a catene  
03 - Forni di pelatura  
04 - Pulitrici tangenziali  
05 - Elevatore in rete Intralox  
06 - Nastro di cernita  
07 - Elevatore in rete Intralox

08 - Cuocitore  
09 - Trituratore  
10 - Gruppo di estrazione polpa  
11 - Serbatoio di raccolta  
12 - Unità di preparazione ricetta  
13 - Bolla di concentrazione

01 - Elevator - Batcher  
02 - Chain batcher  
03 - Peeling ovens  
04 - Tangential cleaners  
05 - Intralox grid elevator  
06 - Sorting belt  
07 - Intralox grid elevator

08 - Cooker  
09 - Chopper  
10 - Pulp extraction unit  
11 - Collection tank  
12 - Recipe preparation unit  
13 - Concentration bowl

# Caldarroste Roast Chestnuts



Inciditrice per castagne destinate alla produzione di caldarroste.  
Scorer for roast chestnut production.



Linea completa per la produzione in continuo di castagne arrostate con o senza buccia. / Complete line for the continuous production of roast chestnuts, with or without skins.

# Castagne secche e Farina Dry Chestnuts and Flour



Essiccatoio continuo per castagne con elevatore di carico.  
Continuous chestnut drier with loading elevator.

Boema S.p.A. C.so Scagliola 197-12052 Neive (CN)  
Italy Tel. +39/0173 678711 - Fax +39/0173 67626  
e-mail: boema@boema.com - Internet: www.boema.com

Boema Ce Sp. zo.o. Ul. Lucka 2/4/6 lok.20  
00845 Warszawa Polska  
Tel.+48/22 65 45 884 Fax +48/22 65 46 586  
e-mail: boema@zigzag.pl

 **boema**  
MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE